

Red IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **26**
- SRM **13.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.1%)	70 %	299
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.1%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	3 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis